

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pisang raja (*Musa paradisiaca* L.) merupakan salah satu kultivar pisang yang sering dikonsumsi di Indonesia. Selain dikonsumsi sebagai buah segar, pisang raja banyak digunakan sebagai bahan utama berbagai makanan olahan pisang seperti, keripik pisang, pisang goreng, sale pisang dan lain-lain (Utami, dkk., 2013). Pisang raja juga memiliki nilai ekonomis yang tinggi yaitu sebesar Rp. 6,5 triliun dalam waktu setahun (Kementrian Pertanian, 2014).

Pisang raja memiliki aroma yang kuat serta rasa yang manis (Martiningsih, 2007). Kandungan gizi yang tinggi pada tanaman pisang seperti karbohidrat, serat dan vitamin membuat buah pisang banyak dimanfaatkan untuk meningkatkan kesehatan tubuh manusia. Selain buah, bagian tanaman lain yang dapat dimanfaatkan adalah kulit pisang. Pemanfaatan bagian kulit pisang selama ini belum dioptimalkan secara nyata, terutama pada bagian albedo (lapisan berserabut). Pada kulit pisang terdapat senyawa kimia seperti pektin yang dapat dijadikan sebagai bahan pembentuk gel alami dalam pembuatan selai lembaran (Hanum dkk., 2012).

Menurut Hambali dkk. (2004), selai lembaran (*fruit leather*) merupakan salah satu jenis olahan selai yang berbentuk lembaran dengan ketebalan sekitar 0,5 cm, terbuat dari hancuran daging buah yang dicetak di atas loyang, dan dikeringkan menggunakan oven. Kualitas selai lembaran yang baik dapat ditentukan dari beberapa komponen utama yaitu pektin, serat dan asam.

Ketiga komponen tersebut dapat memengaruhi kualitas dari selai lembaran yang dihasilkan (Safitri, 2012). Selai lembaran memiliki banyak keunggulan jika dibandingkan dengan selai biasa, yakni daya simpan yang cukup tinggi, nutrisi yang ada di dalamnya tidak banyak berubah dan mudah diproduksi, namun selai lembaran belum populer di kalangan masyarakat umum.

Berdasarkan beberapa penjelasan di atas, maka dilakukanlah penelitian mengenai kualitas selai lembaran yang terbuat dari buah dan albedo buah pisang raja. Penelitian ini dilakukan untuk memaksimalkan pemanfaatan potensi albedo buah pisang sebagai sumber pektin alami dalam pembuatan selai lembaran agar buah pisang dapat diolah secara maksimal baik dari daging buahnya maupun albedonya. Selain itu, penelitian ini juga dilakukan untuk mengenalkan pada masyarakat umum tentang selai lembaran serta untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk selai lembaran yang dihasilkan.

B. Keaslian Penelitian

Kombinasi perlakuan penambahan agar-agar konsentrasi 3 % memiliki nilai pH sebesar 3,80, total padatan terlarut sebesar 20 °Brix sukrosa, kadar air sebesar 39,52 % wb dan kadar serat pangan total sebesar 7,97 % menghasilkan selai lembaran yang terbaik (Putri dkk., 2013). Kombinasi albedo semangka dan buah naga super merah berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar pektin, zat padatan terlarut, vitamin C, dan tekstur, serta memberi pengaruh yang tidak berbeda nyata terhadap serat kasar, gula reduksi, dan mikrobiologi meliputi Angka Lempeng Total (ALT) dan kapang-khamir. Kombinasi albedo

semangka berbanding buah naga super merah 1,5:1,5 (150 gram : 150 gram) mendapatkan hasil yang paling baik (Puspitasari, 2014). Hasil penelitian menunjukkan bahwa selai yang baik adalah selai dengan komposisi penambahan 250 gram buah pisang raja, 60 gram gula pasir, 4 gram asam sitrat dan 0,20 gram natrium benzoat (Lestari, 2006).

C. Perumusan Masalah

1. Apakah kombinasi buah dan albedo buah pisang raja (*Musa paradisiaca* L.) memberikan pengaruh terhadap kualitas (meliputi sifat kimia, fisik, mikrobiologis, dan organoleptik) selai lembaran yang dihasilkan?
2. Berapa kombinasi buah dan albedo buah pisang raja (*Musa paradisiaca* L.) yang tepat untuk mendapatkan selai lembaran dengan kualitas terbaik?

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh kombinasi buah dan albedo buah pisang raja (*Musa paradisiaca* L.) terhadap kualitas (meliputi sifat kimia, fisik, mikrobiologis, dan organoleptik) selai lembaran yang dihasilkan.
2. Mengetahui kombinasi buah dan albedo buah pisang raja (*Musa paradisiaca* L.) yang tepat untuk mendapatkan selai lembaran dengan kualitas terbaik.

E. Manfaat Penelitian

Memberikan informasi bagi masyarakat umum tentang produk olahan pangan yang bernilai gizi tinggi dengan bahan dasar buah pisang raja (*Musa paradisiaca* L.). Potensi albedo kulit pisang raja dalam pembuatan selai lembaran adalah sebagai sumber pektin tinggi yang dapat menghasilkan selai

lembaran yang baik. Penelitian ini juga diharapkan dapat menghasilkan variasi produk olahan pangan yang menarik dan praktis dengan memanfaatkan buah secara langsung beserta kulitnya.

